



CAST IRON COOKING GRID



GUSSEISENROST M + L

Der Gusseisenrost besteht aus hochwertigem Gusseisen. Gusseisen lässt sich sehr hoch erhitzen und verfügt über eine optimale Hitzeverteilung sowie -speicherung. Der Gusseisenrost ist auf dem Gasgrill sowie Holzkohlegrill einsetzbar. Mit diesem Rost gelingt das perfekte Grillmuster.

ANWENDUNG

Reinigen Sie den Gusseisenrost vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill- Handschuhen. Stellen Sie den Gusseisenrost in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen. Heizen Sie diesen jeweils während mind. 5 Minuten auf der Stufe 🔥 vor.

BENUTZUNG EASY FLIP TRICHTER

Zum aromatisieren:



EASY FLIP Trichter:

Indirekte Hitze

Grillrost:

entfernen und durch den Gusseisenrost ersetzen

Deckel:

geschlossen

REINIGUNG

- Lassen Sie den Gusseisenrost auf dem Grill bei voller Leistung ca. 10 Minuten ausbrennen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Messingborsten (keine Stahlborsten)
- Lassen Sie diesen danach auskühlen
- Bei hartnäckiger Verschmutzung: verwenden Sie den OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER für die gründliche Reinigung
- Tipp: nach der Reinigung mit Speiseöl leicht einölen

WURSTFESTIVAL



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:
Indirekte Position

Deckel:
offen



Vorheizen:
10 Min., Stufe 🔥🔥 Deckel geschlossen

ZUBEREITUNG

Gekochte Würste, wie Kalbsbratwurst, Schübli, Cervelat, müssen eingeschnitten werden. Einschnitten heisst aber nicht, die Würste zu teilen, sondern kaum sichtbare Einschnitte im Abstand von 5 mm zu machen. So kann die Wurst beim Grillen „aufgehen“, ohne dass sie reisst. Eine zerrissene Wurst ist trocken. Nicht eingeschnitten werden rohe Würste, wie Schweinsbratwurst und Luganighe, weil das Fett beim Grillen abtropfen kann und so der Druck in der Wurst nicht so stark steigt, dass sie reissen kann.

RICHTIG GRILLEN

Die Würste im vorgeheizten Grill je nach Wurstsorte auf dem Rost bei 200° C indirekt 10 bis 15 Minuten grillen; Würste nicht wenden. Die Würste sind nun richtig heiss.

Rezepte (alle Angaben für 4 Personen)



POULETBRÜSTCHEN GEFÜLLT MIT PFLAUMEN UND FRISCHKÄSE



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:
Indirekte Position

Deckel:
geschlossen



Vorheizen:
5 Minuten, Stufe 🔥🔥, Deckel geschlossen

ZUTATEN

400 g	Pouletbrüstchen/Hähnchenbrust
40 g	Friskäse
20 g	Pflaumen
12 g	Geflügelgewürz
25 g	Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

Pflaumen in kleine Stücke schneiden und mit dem Friskäse vermengen. In jedes Pouletbrüstchen eine tiefe Tasche schneiden. Masse aus Friskäse und Pflaumen einfüllen. Mit Geflügelgewürz und Sonnenblumenöl marinieren. Pouletbrüstchen auf den vorgeheizten Grillrost legen und ca. 8 bis 10 Minuten bei 160° C grillen. Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen.

SCHWEINSRACK



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:

Indirekte Position

Deckel:

geschlossen



Vorheizen:

5 Minuten, Stufe   Deckel geschlossen

ZUTATEN

500 g	Schweinsrack
12 g	Fleischgewürz
30 g	Oliveöl
2 g	Rosmarin, frisch
50 g	Kräuterbutter

ZUBEREITUNG

Rosmarin, Olivenöl und Fleischgewürz zu einer Marinade vermengen. Schweinsrack mit der Marinade bepinseln und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Schweinsrack auf den vorgeheizten Grillrost legen und bei 160° C grillen bis eine Kerntemperatur von 60° C erreicht ist. Schweinsrack vom Grill nehmen und zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. Dann aufschneiden und mit Kräuterbutter servieren.



CAST IRON COOKING GRID M + L

The Cast Iron Cooking Grid is made of high-quality cast-iron. Cast-iron can be heated to very high temperatures and commands optimal heat distribution as well as optimal heat retention. The Cast Iron Cooking Grid can be used on a gas or charcoal grill. This cooking grid provides the perfect grill pattern.

INSTRUCTIONS FOR USE

Clean the Cast Iron Cooking Grid with water prior to its first use. Only touch the accessories with barbecue gloves during use on the barbecue. Do not put the Cast Iron Cooking Grid on flammable or heat-sensitive surfaces while hot. Always pre-heat it on level 🔥🔥 for a minimum of 5 minutes.

USING THE EASY FLIP FUNNEL



Large funnel **EASY FLIP**:
Indirect heat

Cooking grid:
take away and put Cast Iron Cooking Grid directly on large funnel

Lid:
closed

CLEANING

- Leave the Cast Iron Cooking Grid on the barbecue to burn out at full capacity for about 10 minutes
- Use a brush with brass bristles (no steel bristles)
- Then let it cool down
- Use **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** for thoroughly cleaning off stubborn dirt
- Tip: Oil lightly with a food-grade oil after cleaning

SAUSAGE PLATTER



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:
indirect position

Lid:
open



Preheat:
10 minutes, at level  , lid closed

PREPARATION

Cooked sausages like „Bratwurst from calf“ should be cut into. However, cutting into the sausage does not mean slicing it up, but simply making barely visible incisions at a distance of 5 mm from one another. This way the sausage can “rise” when it’s grilled, without tearing. A torn sausage is too dry. Raw sausages like „Bratwurst from pig“ and Luganighe shouldn’t be cut into, since the fat can drain when grilled and the pressure in the sausage does not increase so much that it can tear.

CORRECT BARBECUING

Depending on the sausage, it should be cooked on the grid in a preheated grill at 200° C on indirect heat for 10 to 15 minutes; do not turn the sausages. The sausages will now be extremely hot.

Recipe (serves 4 people)



CHICKEN BREASTS FILLED WITH PLUMS AND CREAM CHEESE



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:
indirect position

Lid:
closed



Preheat:
5 minutes, at level  lid closed

INGREDIENTS

400 g chicken breasts
40 g cream cheese
20 g plums
12 g poultry seasoning
25 g sunflower oil

PREPARATION

Cut the plums into small pieces and mix them with the cream cheese. Cut a deep pocket into each chicken breast. Fill with the cream cheese and plum mixture. Marinate with poultry seasoning and sunflower oil. Place the chicken breasts on a preheated cooking grill and grill them for about 8 to 10 minutes at 160° C. Let the dish rest before serving.

RACK OF PORK



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:
indirect position

Lid:
closed



Preheat:
5 minutes, at level 🔥🔥, lid closed

INGREDIENTS

500 g	rack of pork
12 g	meat seasoning
30 g	olive oil
2 g	rosemary, fresh
50 g	herb butter

PREPARATION



Mix the rosemary, olive oil and the meat seasoning into a marinade. Apply the marinade with a brush on the rack of pork and let it marinate overnight in the refrigerator. Place the rack of pork on a preheated barbecue grill and grill at a temperature of 160° C, until a core temperature of 60° C is reached. Take the rack of pork from the grill, cover and let it rest for about 5 minutes. After that, slice the meat and serve it with herb butter.



GRILLE EN FONTE M + L

Cette Grille en fonte est fabriquée à partir d'une fonte de grande qualité. La fonte peut être chauffée à très haute température et dispose d'une très bonne répartition de la chaleur. Elle garde également très bien la chaleur. La Grille en fonte peut être utilisée sur un barbecue à gaz ou à charbon de bois. Elle permet d'obtenir un motif de grille parfait.

UTILISATION

Laver la Grille en fonte à l'eau avant la première utilisation. Pendant l'utilisation, ne manipuler l'accessoire sur le barbecue qu'avec les gants prévus à cet effet. Ne jamais placer la Grille en fonte chaude sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur. Préchauffer la grille pendant au moins 5 minutes sur la position  .

UTILISATION DE L'ENTONNOIR EASY FLIP



Grand entonnoir **EASY FLIP**:
Chaleur indirecte

Grille:
ôter puis placer directement la Grille en fonte sur le grand entonnoir

Couvercle:
fermé

NETTOYAGE

- Faites chauffer la plaque de cuisson sur le barbecue à feux maximum pendant env. 10 min.
- Utilisez une brosse en laiton (pas de brosse acier)
- Laissez-la ensuite refroidir
- Pour la saleté tenace, utilisez **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** pour un nettoyage complet
- Conseil: après le nettoyage, huiler légèrement avec de l'huile alimentaire

FESTIVAL DE SAUCISSES



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position indirecte

Couvercle:
ouvert



Préchauffage:
10 minutes, sur position  couvercle fermé

PRÉPARATION

Les saucisses à griller, cervelas et autres doivent être entaillés. Ce qui ne veut pas dire couper en deux: il s'agit de pratiquer de fines entailles à peine visibles espacées de 5 mm. Ainsi la saucisse pourra se détendre sans éclater. Une saucisse éclatée se dessèche. Les préparations crues telles que les saucisses de porc, luganighe ou merguez ne sont pas entaillées, car la graisse peut s'écouler au cours de la cuisson et, de ce fait, la pression n'augmente pas jusqu'à faire éclater la saucisse.

POUR UNE CUISSON CORRECTE

Faire griller les saucisses dans le barbecue préchauffé, sur la grille, à 200° C à chaleur indirecte, durant 10 à 15 minutes selon la variété. Ne pas les retourner.

Recettes (quantités pour 4 personnes)



BLANCS DE POULET FOURRÉS AUX PRUNES ET AU FROMAGE FRAIS



UTILISATION DU BARBECUE SPHERIQUE A GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position indirecte

Couvercle:
fermé



Préchauffage:
5 minutes, sur position , couvercle fermé

INGRÉDIENTS

400 g de filets/blancs de poulet
40 g de fromage frais
20 g de prunes
12 g d'épices pour volaille
25 g d'huile de tournesol

PRÉPARATION

Couper les prunes en petits morceaux et les mélanger avec le fromage frais. Découper une poche profonde dans chaque filet de poulet. La fourrer avec la préparation de fromage frais et de prunes. Faire mariner dans les épices pour volaille et l'huile de tournesol. Placer les filets de poulet sur la grille préchauffée et les faire cuire à 160° C pendant 8 à 10 minutes environ. Laisser reposer quelques instants avant de découper.

CARRÉ DE PORC



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position indirecte

Couvercle:
fermé



Préchauffage:
5 minutes, sur position , couvercle fermé

INGRÉDIENTS

500 g	de carré de porc
12 g	d'épices pour viande
30 g	d'huile d'olive
2 g	de romarin frais
50 g	de beurre aux fines herbes

PRÉPARATION

Mélanger le romarin, l'huile d'olive et les épices pour viande afin d'obtenir une marinade. Badigeonner les carrés de porc avec la marinade et laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur. Placer les carrés de porc sur la grille préchauffée et les faire cuire à 160° C jusqu'à ce que la viande atteigne une température de 60° C. Retirer les carrés de porc et les laisser reposer pendant 5 minutes avec le couvercle fermé. Découper et servir avec du beurre aux fines herbes.



GRIGLIA IN GHISA M + L

La Griglia in ghisa è realizzata in ghisa di alta qualità. La ghisa, resistente alle alte temperature, consente una perfetta distribuzione e conservazione del calore. La Griglia in ghisa può essere adoperata sul barbecue a gas o a carbonella. Con questa griglia si è riusciti a realizzare un esempio perfetto di grill.

MODALITÀ D'USO

Lavare la Griglia in ghisa prima del primo utilizzo. Durante l'uso sulla griglia, toccare l'accessorio soltanto con appositi guanti da grill. Quando è calda, non poggiare la Griglia in ghisa su superfici infiammabili o sensibili al calore. Preriscaldarla sempre per almeno 5 minuti al livello 🔥🔥.

UTILIZZO DELL'IMBUTO **EASY FLIP**



Grande imbuto **EASY FLIP**:
Calore indiretto

Griglia:
da rimuovere e sostituire con la Griglia in ghisa

Coperchio:
chiuso

PULIZIA

- Lasciar la Griglia in ghisa sul barbecue acceso a fuoco massimo per ca.10 minuti
- Utilizzare una spazzola in setole di ottone (non di acciaio)
- Lasciare quindi raffreddare
- In caso di sporco ostinato, utilizzare **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** per una pulizia accurata
- Consiglio: una volta pulita la griglia, ungerla leggermente con olio commestibile

GRAN GRIGLIATA DI SALSICCE



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione indiretto

Coperchio:
aperto



Preriscaldamento:
10 minuti, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

PREPARAZIONE

Le salsicce cotte, ad es. quella di vitello, la Schübli e la cervellata, devono essere incise. Incidere non significa però dividere in pezzi le salsicce, bensì effettuare piccoli tagli appena visibili, a 5 mm di distanza l'uno dall'altro. Grazie a tali incisioni, durante la cottura alla griglia la salsiccia si apre senza lacerarsi e quindi senza diventare troppo secca. Le salsicce crude, come ad es. quella di maiale e la luganiga, non devono essere incise perché durante la cottura può colare del grasso e la pressione interna della salsiccia potrebbe aumentare fino al punto di lacerarle.

IL MODO GIUSTO DI GRIGLIARE

Cuocere indirettamente le salsicce sulla griglia preriscaldata a 200° C per 10-15 minuti a seconda del tipo di salsiccia. Non girarle. A questo punto le salsicce sono caldissime.

Ricette (per 4 persone)



PETTO DI POLLO RIPIENO CON PRUGNE E FORMAGGIO FRESCO



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione indiretto

Coperchio:
chiuso



Preriscaldamento:
5 minuti, al livello 🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

400 g	petto di pollo
40 g	formaggio fresco
20 g	prugne
12 g	aromi per pollo
25 g	olio di girasole

PREPARAZIONE

Tagliare le prugne a pezzetti e mescolarle con il formaggio fresco. Ricavare col coltello una tasca profonda in ciascun petto di pollo. Versarvi dentro il composto ottenuto dalle prugne e dal formaggio. Marinare con gli aromi per pollo e l'olio di girasole. Adagiare i petti di pollo sulla griglia preriscaldata e cuocerli a 160° C per circa 8-10 minuti. Prima di tagliare, lasciare riposare brevemente.

CARRÉ DI MAIALE MARINATO



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione indiretto

Coperchio:
chiuso



Preriscaldamento:
5 minuti, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTS

500 g	carré di maiale
12 g	aromi per carne
30 g	olio di oliva
2 g	rosmarino fresco
50 g	burro aromatizzato

PREPARATION

Mescolare il rosmarino, l'olio d'oliva e gli aromi per carne fino a formare una marinata. Spennellare il carré di maiale con la marinata e lasciarlo marinare tutta la notte in frigorifero. Mettere il carré di maiale sulla griglia preriscaldata e cuocerlo a 160° C, finché non ha raggiunto una temperatura interna di 60° C. Togliere la carne dal grill, coprirlo e lasciarla riposare per ca. 5 minuti. Quindi tagliare a fette e servire con il burro aromatizzato.



PARILLA DE HIERRO FUNDIDO M + L

La Parrilla de hierro fundido está fabricada con hierro fundido de alta calidad. El hierro fundido soporta temperaturas muy elevadas y distribuye y mantiene el calor de forma óptima. La Parrilla de hierro fundido puede utilizarse tanto en barbacoas de gas como en barbacoas de carbón vegetal. Gracias al relieve estriado de esta parrilla, conseguirá preparar la parrillada perfecta.

MODO DE EMPLEO

Limpie con agua la Parrilla de hierro fundido antes de usarla por primera vez. Utilice únicamente guantes para barbacoa cuando manipule los accesorios en la barbacoa. Cuando la Parrilla de hierro fundido esté caliente, no la coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor. Precaliente siempre la parrilla durante un mínimo de 5 minutos regulando la temperatura al 🔥.

USO DEL CONO EASY FLIP



Cono grande **EASY FLIP**:

Calor indirecto

Parrilla:

retirar y sustituir por la Parrilla de hierro fundido

Tapa:

cerrada

LIMPIEZA

- Deje calentar la Parrilla de hierro fundido en la barbacoa durante 10 minutos a máxima potencia
- Utilice un cepillo con cerdas de latón (no de cerdas de acero)
- Después deje enfriar la parrilla
- Si la suciedad está muy incrustada, utilice el BARBECUE-CLEANER de OUTDOORCHEF para conseguir una limpieza a fondo
- Sugerencia: tras la limpieza, unte la parrilla con un poco de aceite de mesa

FESTIVAL DE SALCHICHAS



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición indirecto

Tapa:
abierta



Precalentar:
10 minutos, a temperatura al   tapa cerrada

ELABORACIÓN

A las salchichas cocidas como las bratwurst de ternera o de tipo "Schübling" o "Cervelat" se les deben hacer incisiones. Esto no implica tener que cortar las salchichas, sino únicamente hacerle pequeñas incisiones cada 5 mm. De esta forma evitaremos que las salchichas se resquebrajen cuando las aseamos en la parrilla. Las salchichas que se resquebrajan quedan secas. No será necesario hacer incisiones cuando las salchichas sean crudas, como por ejemplo las bratwurst de cerdo y las de tipo "Luganighe", puesto que la salchicha puede sudar la grasa mientras se hace en la barbacoa, por lo que la presión no es tan fuerte como para que se resquebraje.

ASAR BIEN EN LA BARBACOA

Poner las salchichas sobre la parrilla en la barbacoa previamente calentada y, dependiendo de la clase de la salchicha, asarlas indirectamente de 5 a 10 minutos a una temperatura de 220° C sin darles la vuelta. Llegado este punto, las salchichas estarán muy calientes

Recetas (todas las medidas calculadas para 4 personas)



PECHUGA DE POLLO RELLENA DE CIRUELAS Y QUESO FRESCO



MANEJO DE LA BARBACOA ESFERICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición indirecto

Tapa:
cerrada



Precalentar:
5 minutos, a temperatura al 🔥🔥, tapa cerrada

INGREDIENTES

400 g de pechuga de pollo
40 g de queso fresco
20 g de ciruelas
12 g de aliño para carne de ave
25 g de aceite de girasol

ELABORACIÓN

Cortar las ciruelas en trozos pequeños y mezclar con el queso fresco. Hacer en cada pechuga una incisión profunda para introducir el relleno. Rellenar con el queso fresco y las ciruelas. Marinar con el aliño para carne de ave y el aceite de girasol. Colocar las pechugas de pollo en la Parrilla previamente calentada y asar de 8 a 10 minutos a 160° C. Dejar reposar un poco antes de cortar.

COSTILLAR DE CERDO



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición indirecto

Tapa:
cerrada



Precalentar:
5 minutos, a temperatura al , tapa cerrada

INGREDIENTES

500 g	de costillar de cerdo
12 g	de aliño para carnes
30 g	de aceite de oliva
2 g	de romero fresco
50 g	de mantequilla a las finas hierbas

ELABORACIÓN

Mezclar el romero, el aceite de oliva y el aliño para carnes para conseguir una marinada. Untar el costillar con la marinada y dejar marinar durante la noche en el frigorífico. Colocar la el costillar sobre la Parrilla previamente calentada y asar a 160° C hasta que alcance una temperatura interna de 60° C. Sacar el costillar de cerdo de la barbacoa, tapar y dejar reposar durante aprox. 5 minutos. A continuación, cortar y servir con mantequilla a las finas hierbas.



GIETIJZEREN ROOSTER M + L

Het Gietijzeren rooster is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer. Gietijzer kan tot zeer hoge temperaturen worden verhit en beschikt over een optimale warmteverdeling en -opslag. Het Gietijzeren rooster kan worden gebruikt op een gas- of houtskoolbarbecue. Met dit Grillrooster krijgt u een perfect grillpatroon.

GEBRUIK

Reinig het Gietijzeren rooster voor het eerste gebruik met water. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecuehandschoenen draagt. Zet het Gietijzeren rooster als hij heet is niet op een brandbaar of een niet-hittebestendig oppervlak. Verwarm hem altijd minstens 5 minuten lang voor op stand 🔥🔥.

GEBRUIK VAN DE EASY FLIP TRECHTER



Grote trechter **EASY FLIP**:
Indirecte verwarming

Grillrooster:
verwijderen en Gietijzeren rooster direct op de grote trechter plaatsen

Deksel:
gesloten

REINIGEN

- Verhit het Gietijzeren rooster gedurende 10 minuten op de barbecue op de hoogste stand
- Gebruik een borstel met messingdraden (geen stalen borstel)
- Laat deze daarna afkoelen
- Voor hardnekkig vuil gebruik **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** voor een grondige reiniging
- Tipp: na het reinigen licht insmeren met spijjsolie

WORSTFESTIVAL



GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:
indirecte positie

Deksel:
open



Voorverwarmen:
10 minuten, op stand  , deksel gesloten

BEREIDING

Er zijn wel een paar belangrijke instructies die u in acht moet nemen. Zo moet bijvoorbeeld gekookte worst, zoals kalfsbraadworst en cervelaat, worden ingesneden. Insnijden betekent niet dat de worst wordt doorgesneden, maar wel dat om de 5 mm nauwelijks zichtbare inkepingen worden gemaakt. Zo kan de worst tijdens het barbecueën „opkomen“ zonder te scheuren. Een gescheurde worst bakt immers droog. Rauwe worst, zoals varkensbraadworst of luganighe, wordt niet ingesneden omdat het vet tijdens het barbecueën uit de worst zou kunnen lopen.

DE JUISTE MANIER VAN BARBECUEËN

De worsten in de voorverwarmde barbecue, afhankelijk van het soort worst, 10 tot 15 minuten indirect grillen op 200° C. Worsten niet keren. Nu zijn ze goed heet.

Rezepte (alle Angaben für 4 Personen)



KIPPENBORST GEVULD MET PRUIMEN EN KWARK



GEBRUIK KOGLBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:
indirecte positie

Deksel:
gesloten



Voorverwarmen:
5 minuten, op stand 🔥🔥, deksel gesloten

INGREDIENTEN

400 g	kippenborst/haantjesborst
40 g	kwark
20 g	pruimen
12 g	gevogeltekruiden
25 g	zonnebloemolie

BEREIDING

De pruimen in kleine stukjes snijden en mengen met de kwark. In elke kippenborst een diepe inkeping maken. De kwark met pruimen in de inkeping doen. Met gevogeltekruiden en zonnebloemolie marineren. Kippenborst op het voorwarmde Grillrooster leggen en ong. 8 tot 10 minuten op 160° C grillen. Alvorens de kip te snijden, even laten rusten.

VARKENSRACK



GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:
indirecte positie

Deksel:
gesloten



Voorverwarmen:
5 minuten, op stand  , deksel gesloten

INGREDIENTEN

500 g	varkensrack
12 g	vleeskruiden
30 g	olijfolie
2 g	rozemarijn, vers
50 g	kruidenboter

BEREIDING

Rozemarijn, olijfolie en vleeskruiden mengen tot een marinade. De varkensrack met de marinade insmeren en een nachtje in de koelkast laten trekken. Varkensrack op het voorverwarmde Grillrooster leggen en op 160° C grillen tot het een kerntemperatuur van 60° C heeft bereikt. Varkensrack van de grill nemen en afgedekt nog ong. 5 minuten laten rusten. Vervolgens opensnijden en met kruidenboter serveren.



STØBEJERNSRIST M + L

Støbejernsristen er fremstillet af førsteklasses støbejern. Støbejern kan opnå meget høje temperaturer, har optimal varmfordeling og holder længe på varmen. Støbejernsristen kan både anvendes på gasgrill og kulgrill. Denne rist giver det perfekte grillmønster.

ANVENDELSE

Vask støbejernsristen af med vand, før den tages i brug første gang. Sørg for altid at have grillhandsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når støbejernsristen er varm, må den ikke placeres på brandbare eller varmefølsomme overflader. Forvarm altid i mindst 5 min.

BRUG AF EASY FLIP TRAGT



Stor tragt **EASY FLIP**:
Indirekte varme

Grillrist:
fjernes og erstattes af støbejernsristen

Låg:
lukket

RENGØRING

- Lad støbejernsristen brænde færdig på grillen ved fuld varme i ca. 10 min.
- Anvend en børste med messingbørster (stålbørster må ikke anvendes)
- Lad derefter støbejernsristen køle af
- I tilfælde af fastgroet snavs kan du anvende **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** til grundig rengøring
- Et godt råd: smør risten med lidt madolie efter rengøringen

PØLSEFEST



HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:

Indirekte position

Låg:

åbent



Forvarmning:

5 min., på trin  lukket låg

ZUBEREITUNG

Kogte pølser som fx grillpølser af kalv, specialpølser og Cervelat skal ridses. At ridse betyder ikke, at pølserne skal skæres igennem. Der skal kun lægges næsten usynlige snit med 5 mm afstand. På den måde kan pølserne tåle varmen fra grillen uden at flække. En flækket pølse er tør. Rå pølser som grillpølser af svinekød og Luganighe skal ikke snittes, da fedtet kan dryppe af under grilningen, så trykket i pølsen ikke stiger så kraftigt, at den kan flække.

KORREKT GRILNING

Alt efter pølsernes type skal de grilles på den forvarmede grill ved 200° C indirekte varme i 10–15 min. Pølserne skal ikke vendes. Nu er pølserne rigtigt varme.

Opskrifter (alle angivelser er til 4 personer)



KYLLINGEBRYST FYLDT MED BLOMMER OG FRISKOST



HANDTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:

Indirekte position

Låg:

lukket



Forvarmning:

5 min., på trin 🔥🔥, lukket låg

INGREDIENSER

400 g	kyllingebryst
40 g	friskost
20 g	blommer
12 g	fjerkrækrydderi
25 g	solsikkeolie

TILBEREDNING

Skær blommerne i små stykker, og bland dem med friskosten. Skær en dyb lomme i hvert kyllingebryst. Fyld blandingen af friskost og blommer i lommerne. Mariner med fjerkrækrydderi og solsikkeolie. Læg kyllingebryststykkerne på den forvarmede grillrist, og grill dem i 8–10 min. ved 160° C. Lad kødet hvile i kort tid, før det skæres i stykker.

REVELSBEN AF SVIN



HÅNTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:

Indirekte position

Låg:

lukket



Forvarmning:

5 min., på trin 🔥 🔥 lukket låg

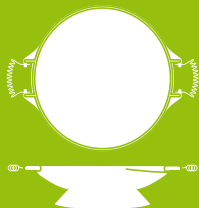
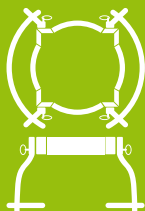
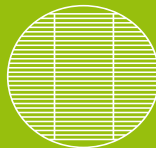
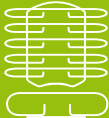
INGREDIENSER

500 g	revelsben af svin
12 g	kødkrydderi
30 g	olivenolie
2 g	frisk rosmarin
50 g	kryddersmør

TILBEREDNING

Bland rosmarin, olivenolie og kødkrydderi til en marinade. Revelsbenene skal pensles med marinaden og marinere i køleskabet natten over.

Læg revelsbenene på den forvarmede grillrist, og grill dem ved 160° C, indtil de har en kerntemperatur på 60° C. Tag revelsbenene af grillen, og lad dem hvile tildækket i ca. 5 min. Skær benene fra hinanden, og server dem med kryddersmør.



BARBECUE CULTURE



OUTDOORCHEF.COM